Rezept

Steckrübenpuffer

Ein Rezept von Steckrübenpuffer, am 12.10.2024

Zutaten

300 g	festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
2 Tl	körniger Senf
	Pfeffer
400 g	Steckrübe
1	Ei (M)
1 TL	getrockneter Majoran
	Salz
	Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und auf der Rohkostreibe fein reiben – am besten direkt in ein Sieb, das in einer Schüssel hängt, damit alle austretende Flüssigkeit aufgefangen werden kann. Steckrübe schälen und ebenfalls fein reiben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln gut ausdrücken, dabei wiederum den Saft in der Schüssel auffangen, und 15 Min. stehen lassen.

2. Die Kartoffelflüssigkeit abgießen. Kartoffeln, Steckrübe, Zwiebel, Ei, Mehl, Majoran und Senf mit der sich am Boden abgesetzten Stärke mischen, salzen und pfeffern.

3. Reichlich Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Steckrübenmasse esslöffelweise mit etwas Abstand zueinander hineingeben, zu Puffern flach drücken und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in jeweils 5-6 Min. goldbraun braten. So die gesamte Steckrübenmasse aufbrauchen. Fertige Puffer eventuell im Backofen bei 60° warm halten. Zu den Puffern passt Quittenmus, aber auch der Meerrettichquark.